

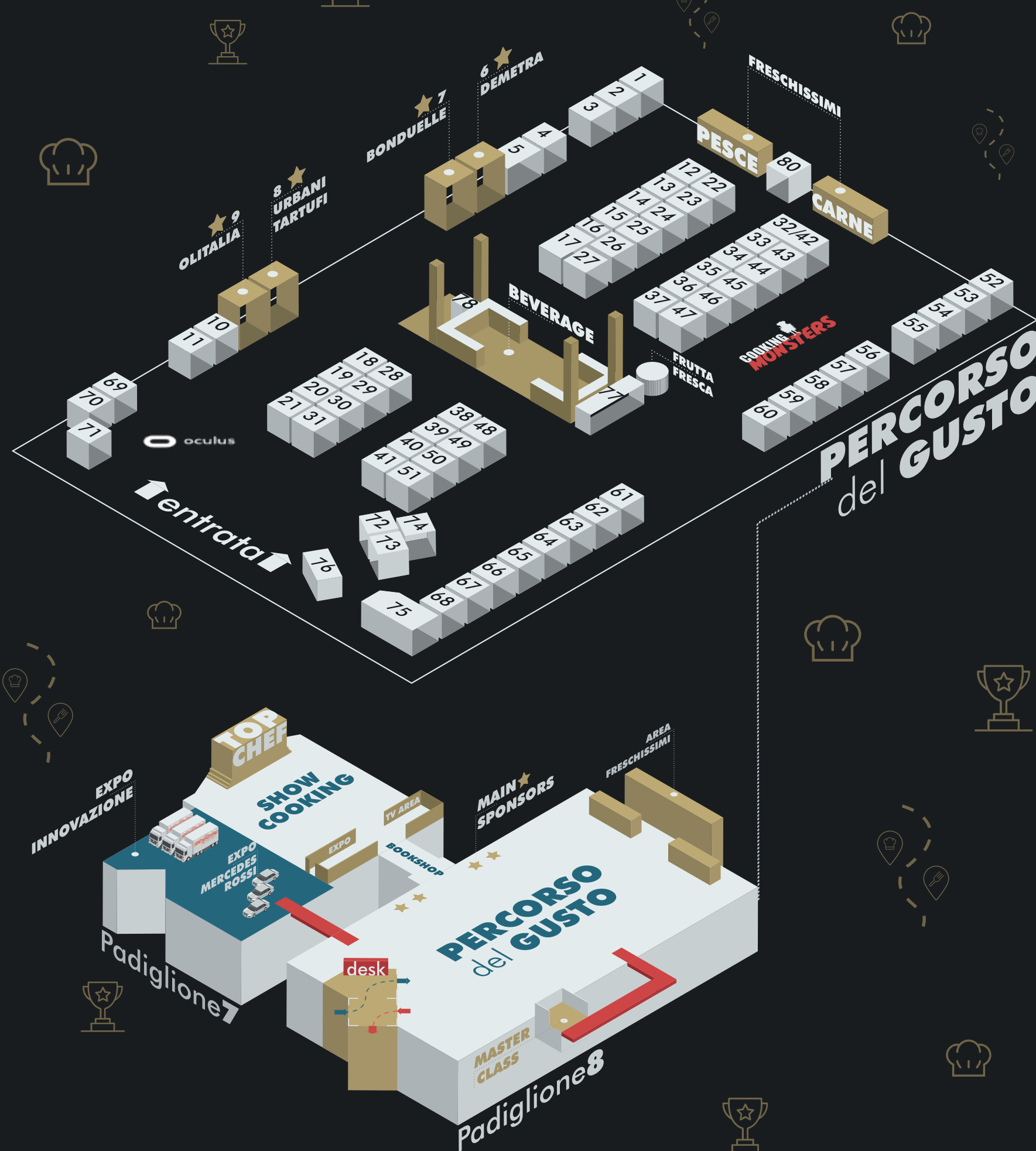


A PORTE APERTE 17 18 19

Febbraio
2020
Umbriafiere

Le
olimpiadi
della
ristorazione


Cancelloni
Food Service



STAND

- | | |
|---------------------------------------|---|
| 01. Canuti Tradizione Italiana | 41. Prototipo |
| 02. Pizzoli | 42. Itaco |
| 03. Surgital | 43. CCC Company Spa |
| 04. La Molisana | 44. Fileni Alimentare Spa |
| 05. Agugiaro e Figna | 45. Oleificio Morettini |
| 06. Demetra | 46. Agrifood Abruzzo |
| 07. Bonduelle Italia | 47. Amadori |
| 08. Urbani Tartufi | 48. Friesland Campina |
| 09. Olitalia | 49. Conserve Italia |
| 10. Antica Gelateria di Matteo | 50. Bassini |
| 11. Traiteur de Paris | 51. Roma Fine Food |
| 12. Algela Fish | 52. Lanzi |
| 13. Moyseaford | 53. Clai Soc. Agricola |
| 14. Koch | 54. Salumeria di Monte S. Savino |
| 15. Orogel | 55. Grandi Salumifici Italiani / Parmareggio |
| 16. Frigostar | 56. Diano Casearia |
| 17. Food Italiæ | 57. Renzini Salumi |
| 18. Barry-Callebaut/Ice wer | 58. Bernardini Gastone |
| 19. Gelasko | 59. Battisti Food |
| 20. Contital | 60. Develey |
| 21. Azimut | 61. L'Ascolana |
| 22. Sea Queen | 62. Rispo |
| 23. Mare più | 63. C.G.M. |
| 24. Frime | 64. Industrie Rolli |
| 25. La Riunione | 65. Mc Cain |
| 26. Elli Monti | 66. Eurovo |
| 27. First (Barilla) | 67. Fresystem |
| 28. Forno d'Asolo | 68. Guglielmo |
| 29. H. Pierre | 69. Mercedes Rossi |
| 30. Italianpack | 70. Innovazione |
| 31. Tre Erre | 71. Intesa San Paolo |
| 32. Itaco | 72. / 73. Accademia Romito |
| 33. Asiago Food | 74. Celli Group |
| 34. Siciliani | 75. Special Gift |
| 35. Valle Spluga | 76. Ricoh |
| 36. Greens Food | 77. Serranova |
| 37. Unilever | 78. Salumificio Negrini |
| 38. Menz & Gasser | 80. Università dei Sapori |
| 39. ISI Impianti | |
| 40. Vittoria Assicurazioni | |

BEVERAGE

Antinori
Pernod Ricard
Varnelli
Rogelfrut
Agrocetus

Per tutti i visitatori della convention, insieme ai nostri fornitori presenteremo operazioni promozionali imperdibili

Bonduelle
FOOD SERVICE

DEMETRA
demetrafood.it

URBANI
TARTUFI

OLITALIA
LA TRADIZIONE D'OGGI

Agrifood
ABRUZZO

Agro Cibus

AGUGIARDI-FIGNA
Storie di farina

ALGELA FISH
ALGELA FISH

Matteo
dal 1962
IL GELATO ARTIGIANALE

CASTELLO DELLA SALA

LA BRACCESCA

ASIAGO FOOD

CALLEBAUT

Basini
1963

Battisti
Mariano

BERNARDINI GASTONE

BERNARDINI GASTONE

cgm
national frozen food

Canuti
PASTA ARTISANS

CentroCarniCompany

Alma
ACQUA

clai

Valfrutta
Granchet

CONTITAL

WIBERG

Develey

DIANO CASEARIA
MAESTRI CASARI DAL 1923

EURO SERVICE

Barilla

FOOD-ITALIAE

monti

NFS
ENNEPESSE

La Bonatella
PASTA ARTIGIANALE

CUPIELLO

Debic

Fileni

FRIME
FARMACIA

LA GELATERIA
DELL'ANGELO

Amadori
Pasta di semola di grano duro

Parmareggio

Casa Modena
MAESTRI DEL TOLLO

GreenS
food

CUCIILMO
il caffè che fa centro

INDUSTRIE ROLLI ALIMENTARI
Tutto quello italiano che mangiate

KOCH

TASCOLANA
SE C'È L'ANGOLANA C'È QUALITÀ

Rumore

Mixana

LANZI
NORCIA

marepiù

McCain

FOODSERVICE SOLUTIONS

MENZ & GASSER
1835

Moysefood

Moretini
OLEFINO ITALIANO
70 ANNI 1950-2020

Gianni Negrini
coca

OROGEL
Food Service

Pizzoli
La specialità italiana delle patate

Riccioli

Rispa

Rogelfrut
rogelfrut.com

ROMA
the spirit of life

Pernod Ricard

Salumeria di Monte San Savino
1748

BLUE VESSEL

MEAT SELECTION

SURGITAL
L'italiano preferito dallo chef

Traiteur de Paris

Unilever Food Solutions

Galletto Valtellina

VARRELLI
dal 1904

AZIMUT
CAPITAL MANAGEMENT

H. PIERRE
INFORMATICA PER IL COMMERCIO

INNOVAZIONE
NOLEGGIO

ISI S.r.l.
Impianti e Sistemi Integrati

ITACO
Eccellenza Italiana nei servizi per l'HO.RE.CA.

Italian Pack
Packaging Machines Since 1958

Rossi Veicoli
www.rossiveicoli.it

Pròto~typo GROUP

RICOH
imagine. change.

SERRANOVA
THE FUTURE OF CATERING

specialgift
L'ESSENZA DEL GUSTO

TRE ERRE
Progettati e prodotti da chef
di Tre Erre

Vittoria Assicurazioni

INTESA  SANPAOLO

Paolo Rota

www.davittorio.com

Conclusi gli studi all'istituto alberghiero di San Pellegrino Terme nei primi anni '80, parte per dedicarsi alla **formazione sul campo**, le esperienze di rito per chi si avvicina alla cucina professionale. Stagioni su stagioni trascorse nei grandi ristoranti d'albergo a metabolizzare il mestiere.

Un percorso durato una decina di anni, fino al momento della svolta coinciso con l'arrivo nel 1990 nella cucina di "Da Vittorio". Da lì altre esperienze fondamentali presso le brigate di importanti cuochi del calibro di **Michel Roux** e **Martín Berasategui** che hanno ampliato e rafforzato i già preziosi insegnamenti appresi a Brusaporto.

Una crescita e una maturazione che si sono fatte consapevoli e condivise. Paolo Rota ha assunto un ruolo paritario con i due fratelli Cerea (suoi cognati) che gli hanno affidato la responsabilità della conduzione della cucina. I piatti che si elaborano dal "Da Vittorio" sono principalmente fondati sul gusto, **creati con tecniche moderne senza mai dimenticare classicità e tradizione** →

→ continua a leggere e
acquista biglietto su:



www.aporteaperte.it

17

ShowCooking

Pesce...dal mare al piatto

Febbraio 2020
Ore 10:45
Padiglione 7

Ricciola marinata in erbe e camomilla,
carote e pompelmo.

17

ShowCooking

Battuta di scottona marchigiana al tartufo

Febbraio 2020
Ore 13:00
Padiglione 7

su brunoise di verdure croccanti

“Una bottiglia stappata, il rintocco della mezzanotte, luci nel cielo, un boato e poi... il buio. Così è iniziato tutto, un fuoco nel cielo che ha spento la mia vista, ma ha acceso molto altro nella mia Vita” *(cit. dal libro “Il buio in padella” Antonio Ciotola).*

A Capodanno 2005 ha perso la vista per un incidente causato dallo scoppio di alcuni fuochi pirotecnici. Sei mesi dopo era di nuovo in cucina. Lo chef Antonio, di origini campane, si è diplomato alla Scuola Alberghiera di Sorrento. Ha fatto esperienza sulla costiera amalfitana, lavorando con il famoso chef Alfonso Iaccarino, qualificandosi nella preparazione di piatti nazionali e francesi. In seguito ha aperto il suo ristorante “Taverna degli Archi” a Belvedere Ostrense in provincia di Ancona. Una cucina veramente eccellente e studiata nei particolari, quella dello chef, impostata su elaborazioni di classici e tradizionali piatti, in un mix marchigiano-campano. Gli ingredienti della sua cucina sono tutti di ragionata selettività: dagli olii, ai pani, alle mozzarelle e formaggi, dai salumi agli ortaggi e perfino il cioccolato. →

→ continua a leggere e
acquista biglietto su:



www.aporteaperte.it

Antonio Ciotola



www.pepeingrani.it

Franco Pepe

Rappresenta la terza generazione di panificatori; la prima attività fu avviata dal nonno nel 1938, quando il Podestà gli concesse la licenza dell'esercizio. Vi è stata, sin da allora, una continuità lavorativa senza interruzioni: anche in tempo di guerra il nonno ha panificato, autorizzato a dare i famosi "150 grammi di pane" a fronte dell'esibizione di una tessera. La seconda generazione è rappresentata dal padre, Stefano, con cui ha vissuto il periodo di formazione in quella che oggi è la **Pizzeria in Piazza Porta Vetere**, tuttora in attività. È stato questo il cuore pulsante della sua formazione.

Con l'esperienza di due generazioni alle spalle, ispirato da una nuova visione della pizza, nel 2012 apre **Pepe in Grani**, un luogo in cui si incontrano artigianalità, ricerca, accoglienza, formazione, attenzione alle materie prime e al territorio; un progetto che si arricchisce negli anni, basato sulla passione per l'impasto, per un disco di pasta lavorato a mano che racconta i sapori autentici dell'Alto Casertano.

→ continua a leggere e
acquista biglietto su:



SCANSIONAMI

A PORTE
APERTE

www.aporteaperte.it

17

ShowCooking
Assoluto di fritto

Febbraio 2020
Ore 15:15
Padiglione 7

18

ShowCooking
**Tiramisù campione
del mondo**

Febbraio 2020
Ore 11:00
Padiglione 7

Il suo motto: "Il Successo non potete comandarlo. Potete fare molto di più: meritavelo".

Questo uno degli insegnamenti che il padre, Bruno Boscolo, sin da piccolo inculcò ai suoi figli, Rossano, Angelo, Giorgio e Romano che li portò al successo della Boscolo Group.

Il passo decisivo verso il successo avviene nel 1985 quando, durante la ristrutturazione del primo hotel a marchio Boscolo, decide di adibire a laboratorio lo spazio adiacente creando così "Il primo centro di perfezionamento di cucina e pasticceria Etoile" offrendo così a tutti i cuochi e pasticceri la possibilità di approfondire le proprie conoscenze.

Oggi l'Istituto Superiore Arti Culinarie Boscolo Etoile è divenuto un Ente di Formazione riconosciuto e quindi il più importante nonché storico centro di perfezionamento in Italia →

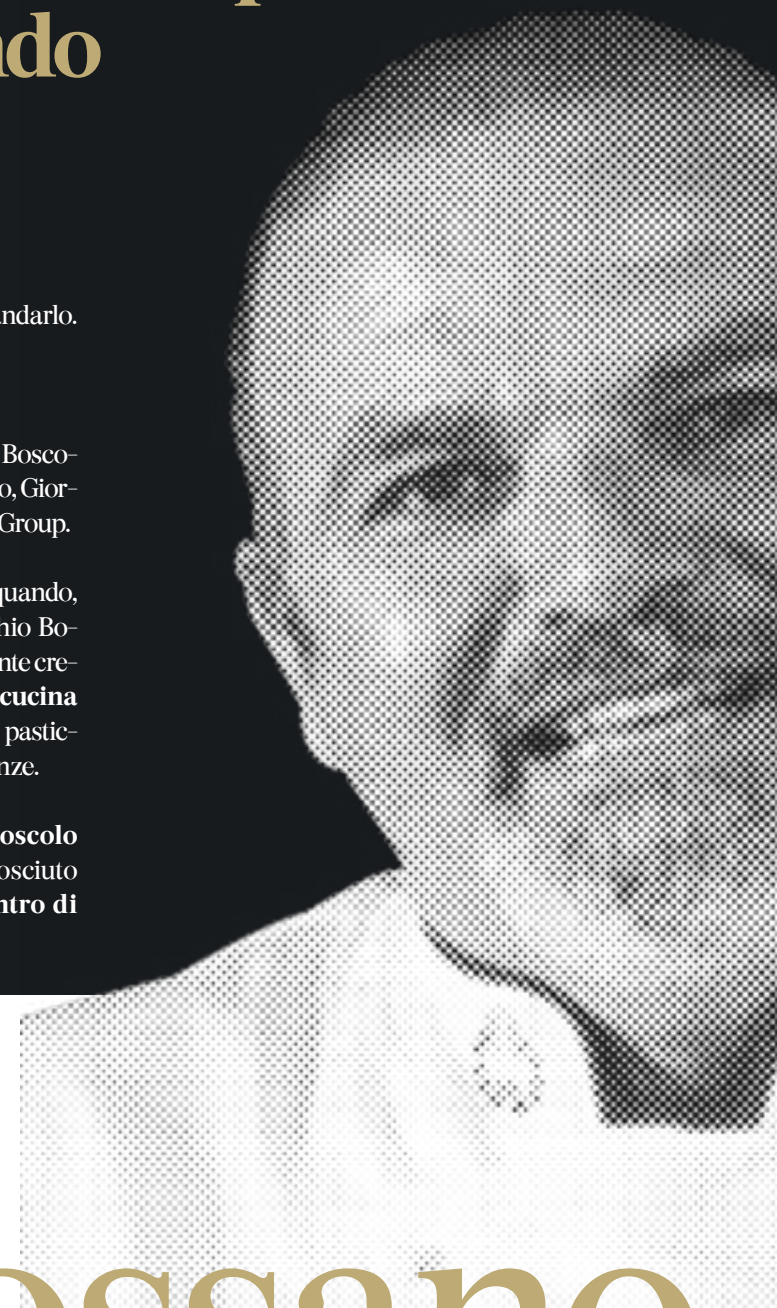
→ continua a leggere e
acquista biglietto su:

A PORTE
APERTE



SCANSIONAMI

www.aporteaperte.it



**Rossano
Boscolo**

www.scuoladicucinaetoile.com

ShowCooking
**La tradizione
in movimento**

Spinosini fritti e risottati, vongole,
aria al prezzemolo.

18

Febbraio 2020
Ore 13:30
Padiglione 7

Maestro indiscusso della ristorazione italiana con 5 Stelle Michelin, volto storico del canale 412 di Sky con il suo programma "Il gusto di Igles", dal 2018 Igles è il nuovo Coordinatore del Comitato Scientifico di Gambero Rosso Academy nel segno della Cucina Circolare.

A fine 2017 si trasferisce a Roma per l'apertura di un nuovo format di ristorazione al ristorante Mercerie, dove continua la valorizzazione dei prodotti tipici Italiani abbinati alla ricerca, alla sperimentazione e alla contaminazione con altre culture e i loro prodotti, presentando **una cucina creativa, ricca di riferimenti alle tradizioni ma che non finisce mai di stupire, provocare e evolvere.**

Igles arriva alla ribalta nazionale e internazionale tra gli anni ottanta e novanta, come chef dell'ormai mitico ristorante Il Trigabolo di Argenta, in provincia di Ferrara. Nei quattordici anni a capo della brigata di cucina, che ha poi prodotto molti chef di successo, raccoglie numerosi riconoscimenti, oltre all'assegnazione di due stelle dalla Guida Michelin, collocando il Trigabolo tra i primi ristoranti d'Italia del periodo e contribuendo all'avanzamento della cucina italiana con piatti considerati oggi storici →

→ **continua a leggere e
acquista biglietto su:**

**A PORTE
APERTE**



SCANSIONAMI

www.aporteaperte.it

**Igles
&
Corelli**

www.iglescorelli.it

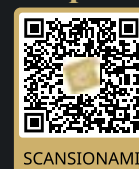
**Niko
Romito**

www.nikoromito.com

Niko Romito nasce a Castel di Sangro (AQ) il 30 aprile 1974, ultimo arrivato in una casa già "dominata" da tre sorelle. La famiglia è grande e unita, con radici che affondano nel territorio abruzzese. Da piccolo gli piace impennare con la BMX nei boschi intorno a Rivisondoli; da adolescente fa l'istruttore di sci e il maestro di tennis, sfiorando una carriera da professionista. Frequenta il liceo e l'università a Roma: sogna la finanza, completi doppiopetto e il ticker della Borsa. Il forte legame allacciato con la famiglia e il suo Abruzzo lo richiama spesso verso Rivisondoli, dove il padre ha aperto una pasticceria nel 1970, convertita dopo trent'anni in un ristorante - il primo "Reale".

Gli mancano cinque esami alla laurea in Economia e Commercio quando il padre si ammala. Alla sua scomparsa, Niko e la sorella Cristiana assumono la gestione del Reale con l'intenzione di mantenerla lo stretto necessario per trovare un acquirente. Ma in breve si innamorano del mestiere e da quel momento procedono su un binario di ricerca e duro lavoro, senza rete di protezione. Romito, infatti, non ha maturato alcuna concreta esperienza gastronomica e gli esordi sono nel segno dell'improvvisazione e dell'istinto di sopravvivenza. →

→ **continua a leggere e
acquista biglietto su:**



SCANSIONAMI

**A PORTE
APERTE**

www.aporteaperte.it

ShowCooking
**Il paradigma
della semplicità**

19

Febbraio 2020
Ore 10:45
Padiglione 7

Pietro Leemann

www.joia.it

Lo Chef Pietro Leemann nasce a Locarno, in Svizzera, nell'estate del 1961. Sin da piccolo coltiva (in tutti i sensi) l'amore per la terra e la natura, giocando e lavorando con i genitori nell'orto di famiglia.

Nel 1976, folgorato da una bavarese alla vaniglia del grande cuoco ticinese Angelo Conti Rossini, decide di intraprendere quella strada. Si apre per lui un lungo periodo di studio, alla corte di maestri come lo stesso Angelo, Gualtiero Marchesi e Frédy Girardet, dai quali acquisisce i principali fondamenti della grande cucina. Agli inizi degli anni '80 si avvicina alla cucina vegetariana ed entra in contatto con i nuovi movimenti ecologisti.

Appassionato di filosofia e di mistica decide di partire per l'Oriente dove esplora quelle affascinanti culture e tornato in Italia nel 1989, con un gruppo di amici decide di aprire a Milano il proprio ristorante vegetariano gourmet a cui dà un nome fortemente evocativo: "Joia" →

→ continua a leggere e
acquista biglietto su:

A PORTE
APERTE



SCANSIONAMI

www.aporteaperte.it

19 ShowCooking L'energia delle verdure

Umami: il sesto gusto che affascina

Radici e gemme autunnali, cotte a bassa temperatura perchè diventino ancor più dolci, il nostro tempeh di piselli, il migliore mai assaggiato, ben condito, salsa al vino rosso cagliata di mandorla e pepe.

Febbraio 2020
Ore 13:00
Padiglione 7

Federico Gallo

www.locandadelpilone.com

Di origini torinesi, ma trasferitosi da adolescente in Toscana, inizia il suo rapporto con la cucina all'alberghiero di Chianciano. Dopo il diploma (2006) inizia a viaggiare, prima in Italia, e poi dal Messico agli Stati Uniti, al nord Europa. Queste esperienze hanno aiutato Federico a proporre, accanto ai classici prodotti locali, anche materie prime tradizionali dei luoghi che ha visitato, creando così menu "stagionali" estremamente interessanti e vari.

La sua carriera inizia all'Hosteria della Terrazza Aldobrandeschi di Sorano, nel Grossetano, per poi passare a La Parolina nel viterbese e, poco dopo, a Villa Crespi, da Cannavacciuolo, per occuparsi di antipasti e primi. A seguire, il rientro a La Parolina, dove Federico si ferma per ben quattro anni come sous chef.

Dal 2016 Federico Gallo è alla guida della cucina della Locanda del Pilone →

19 ShowCooking Il lago 18 anni dopo

Febbraio 2020
Ore 15:00
Padiglione 7

→ continua a leggere e
acquista biglietto su:

A PORTE
APERTE



SCANSIONAMI

www.aporteaperte.it

17

Febbraio 2020
Ore 17:00
Padiglione 7

Oliviero Toscani

Lezioni di fotografia: il cibo

Oliviero Toscani, figlio del primo fotoreporter del Corriere Della Sera, è nato a Milano nel 1942 e ha studiato fotografia e grafica all'Università Delle Arti di Zurigo dal 1961 al 1965. Conosciuto internazionalmente come la forza creativa dietro i più famosi giornali e marchi del mondo, creatore di immagini corporate e campagne pubblicitarie attraverso gli anni per Esprit, Chanel, Robe di Kappa, Fiorucci, Prenatal, Jesus, Inter, Snai, Toyota, Ministero del Lavoro, della Salute, Artemide, Woolworth e altri.

Tra gli ultimi progetti: la collaborazione con il Ministero dell'Ambiente e della Salute, con la Regione Calabria, con la Fondazione Umberto Veronesi, e alcune campagne di interesse e impegno sociale dedicate alla sicurezza stradale, all'anoressia, alla violenza contro le donne, e contro il randagismo.

Dopo quasi cinque decenni di innovazione editoriale, pubblicità, film e televisione, ora si interessa di creatività della comunicazione applicata ai vari media, producendo, con il suo studio, progetti editoriali, libri, programmi televisivi, mostre ed esposizioni.



Dal 2007 Oliviero Toscani inizia Razza Umana, progetto di fotografia e video sulle diverse morfologie e condizioni umane, per rappresentare tutte le espressioni, le caratteristiche fisiche, somatiche, sociali e culturali dell'umanità, toccando più di 100 comuni italiani, lo Stato di Israele, la Palestina, il Giappone e per le Nazioni Unite, il Guatemala. Da quasi trent'anni è impegnato al progetto: Nuovo Paesaggio Italiano, progetto contro il degrado dell'Italia. Il lavoro di Toscani è stato esposto alla Biennale di Venezia, a San Paolo del Brasile, alla Triennale di Milano e nei musei d'arte moderna e contemporanea di tutto il mondo. Ha vinto numerosi premi come quattro Leoni d'Oro, il Gran Premio dell'UNESCO, due volte il Gran Premio d'Affichage, e numerosi premi degli Art Directors Club di tutto il mondo. È stato vincitore del premio "creative hero" della Saatchi & Saatchi. L'Accademia di Belle Arti di Urbino gli conferisce il premio Il Sogno di Piero e riceve dall'Accademia delle Belle Arti di Firenze il titolo di Accademico d'Onore.

Oliviero Toscani è socio onorario del Comitato Leonardo e della European Academy of Sciences and Arts.



Nel 1990 ha ideato e diretto Colors, il primo giornale globale al mondo, e nel 1993 ha concepito e diretto Fabbrica, centro di ricerca di creatività nella comunicazione moderna. Dal 1999 al 2000 è stato direttore creativo del mensile Talk Miramax a New York diretto da Tina Brown. Toscani è stato uno dei fondatori dell'Accademia di Architettura di Mendrisio, ha insegnato comunicazione visiva in svariate università e ha scritto diversi libri sulla comunicazione.

Alcune pubblicazioni sul cibo con layout e fotografie di Oliviero Toscani:

- **Lezioni di Fotografia di Oliviero Toscani**
Uscita 23: il cibo
RCS Corriere della Sera
- **Cibo Arte Vino Mare, Unicità Livornesi**
Luciano Zazzeri, Elena Barsacchi
Bandecchi e Vivaldi Editori, 2015
- **Buon Appetito - A new gastronomic experience around La Spezia, 5 Terre, Italy**
La Spezia Port Authority, 2012
- **Tu vuoi fa il napoletano**
Oliviero Toscani
Contadi Castaldi per
Associazione Verace Pizza Napoletana, 2014

Il Valore del cibo

Tra sostenibilità e riduzione degli sprechi

18

Febbraio 2020
Umbriafiere

Distributori, chef, imprese di settore, esperti e associazioni no profit parleranno del valore del cibo dal punto di vista economico, culturale ed etico portando ciascuno la propria esperienza sul tema e definendo approcci e strategie per la riduzione degli sprechi alimentari. L'impegno delle imprese e dei professionisti per la sostenibilità e nella lotta allo spreco alimentare.

16:00

Saluti Istituzionali

- Monsignor Domenico Sorrentino - *Vescovo di Assisi*
- Prof. Maurizio Oliviero - *Magnifico Rettore dell'Università degli Studi di Perugia*
- Istituzioni Politiche

Interventi

16:10

I numeri dello spreco

- Ludovica Principato - *Fondazione Barilla - Università Roma Tre*

16:20

Il valore etico del cibo

- Padre Enzo Fortunato - *Sacro Convento di Assisi*
- Giancarlo Pecetti / Alfonso Dragone - *Caritas*
- Francesco Fantozzi - *Coordinatore I-Rexfo Life - Università di Perugia*
- Francesca di Maolo - *Presidente Istituto Serafico*

16:50

Il valore culturale del cibo

- Chef Igles Corelli - *Maestro della cucina circolare*
- Anna Rita Fioroni - *Presidente Università dei Sapori*
- Cristiano Lodovici - *Presidente Sezione Agroalimentare Confindustria*

17:10

Il valore economico del cibo

- Lino Volpe - *Presidente Elicor*
- Francesco Malaguti / Gianluca Cristallo - *Camst*
- Daniele Agosto - *Marketing Celli Group*
- Alessandro Meozzi - *Direttore relazioni esterne Pac 2000*
- Stefano Chiocchini - *Presidente Serranova*
- Marco Raspati / Paolo Rellini - *app Regusto*
- Giampiero Rasimelli - *Fondazione Umbria Jazz*
- Carlo Romito - *Solidus*

18:00

Conclusioni

Moderata:

Enrico Fontana - giornalista e scrittore - *Segreteria Nazionale Legambiente*



in collaborazione con:



19

Febbraio 2020
Ore 16:45
Padiglione 7

Il contest

Come ogni quattro anni tornano le nostre "Olimpiadi della Ristorazione". Come celebrarle al meglio se non lanciando una sfida? Proprio per questo abbiamo pensato di istituire il primo contest "A Porte Aperte" che eleggerà il migliore tra gli Chef che con la sua maestria riuscirà a stupire ed emozionare la giuria e tutto il pubblico, anche social, dei professionisti della Ristorazione, creando e realizzando un primo piatto.

La Finale

Durante l'ultima giornata della Convention gli 8 finalisti saranno messi alla prova cucinando sotto gli occhi attenti di una giuria d'eccezione. Sarà proprio la giuria, a suo insindacabile giudizio, a determinare il vincitore del primo contest "A porte Aperte".

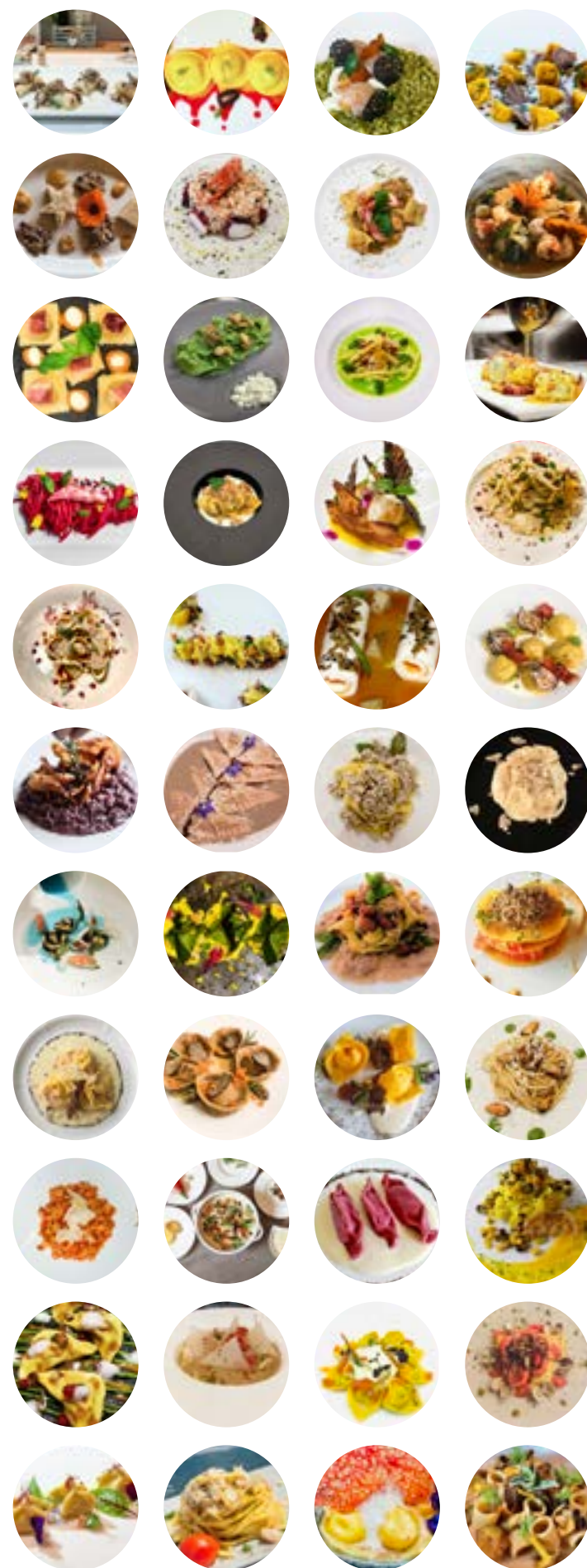


Qui tutte le
ricette in gara:



SCANSIONAMI

Le ricette
dei partecipanti



PROGRAMMA COMPLETO

orario 10:00 – 18:30

“Faccia a faccia
con la ristorazione”

Lunedì17

Partner Tecnica:
Istituto Alberghiero Assisi

Show cooking 10:45 – 12:00 Chef Paolo Rota “Pesce...dal mare al piatto”	Drink Experience	Master Class 11:00 F.lli Monti “Il vero nome del Baccalà”
13:00 – 14:15 Chef Antonio Ciotola “Battuta di scottona marchigiana”	13:00 <i>Area AIS-URCU</i> Esperienze di lago tra innovazione e tradizione “Il Persico”	14:30 Marco Malvasi - Gel Group “Un viaggio tra le normative della glassatura”
15:15 – 16:30 Chef Franco Pepe “Assoluto di fritto”	15:00 Alejandro Mazza, GBA Ramazzotti Viaggio tra i prodotti della distilleria Ramazzotti	16:00 Università dei Sapori “Servizio Lavoro”
Speech 17:00 – 18:00 Oliviero Toscani “Lezioni di fotografia: il cibo”	16:00 <i>Area AIS-URCU</i> Esperienze di lago tra innovazione e tradizione “Il Tegamaccio”	

Martedì18

Show cooking 11:00 – 12:15 Chef Rossano Boscolo “Tiramisù campione del mondo”	Drink Experience 12:00 Ostriche e Champagne Mumm Grand Cordon	Master Class 11:00 Algela Fish “L’eccellenza della pesca siciliana”
13:30 – 14:45 Chef Igles Corelli “La Tradizione in movimento”	13:00 <i>Area AIS-URCU</i> A caccia di sapori tra carni e cacciagione “La Tagliata”	14:30 Sea Queen e Pesca Pisa “Focus su calamari, seppie e polpi”
Speech 15:00 – 15:30 Dominga Cotarella “Intrecci: la Sala che serve”	15:00 Alejandro Mazza Viaggio nel cuore dello Speyside, passando per la distilleria di whisky The Glenlivet	16:30 AIC Umbria “Il mondo del senza glutine”
Forum 16:00 Il Valore del cibo sostenibilità e riduzione degli sprechi	16:00 <i>Area AIS-URCU</i> A caccia di sapori tra carni e cacciagione “Il Cinghiale”	

Partner Tecnica:
IIS Tecnico economico e Professionale “A.Casagrande - F.Cesi” - Terni

Mercoledì19

10:45 – 12:00 Chef Niko Romito “Il paradigma della semplicità”	08:30 <i>Contest</i> Unioni Regionali Cuochi Centro Italia	11:00 Prime “Tonno e pesca sostenibile”
	12:00 Ostriche e Champagne Mumm Grand Cordon	
13:00 – 14:15 Chef Pietro Leemann “L’energia delle verdure”	13:00 <i>Area AIS-URCU</i> Le eccellenze in gara presentate dal Green Heart Team Umbria “Il Cervo”	
15:00 – 16:15 Chef Federico Gallo “Il Lago 18 anni dopo”	15:00 Poppy Calonghi, BA BeeFeater Alla scoperta della gamma Gin di Pernod Ricard	15:00 “La maturazione della carne”
Finale Contest 16:45 – 18:00 Le Olimpiadi della Ristorazione	16:00 <i>Area AIS-URCU</i> Le eccellenze in gara presentate da L’Officina del Gusto “Lo street food”	

Partner Tecnica:
I.P.S.S.A.R.T. “Giancarlo De Carolis” - Spoleto

